Collège PAUL ELUARD
59830 Cysoing
Tél. : 03.20.61.93.13
Fax : 03.20.61.93.19

Cahier des clauses et règlement

AVIS D' APPEL PUBLIC A CANDIDATURE

10.09 – Fruits et légumes préparés réfrigérés
10.10 – Fruits et légumes, pommes de terre –

« Appel à la concurrence pour la fourniture de fruits et légumes frais + frites précuites, sous la forme d'accord-cadre ».

FRUITS et LEGUMES FRAIS et FRITES PRECUITES

Code CPV :01100000-8 et 15300000-1 et 01112100-6 et 15310000-4 et 15312200-0 et 15331100-8 et 15332100-5

2010

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES CONCERNANT LES MARCHES DE FOURNITURES ET DE SERVICES

1- Objet du marché :

Le présent cahier a pour but de déterminer les clauses administratives et techniques particulières en vue de la fourniture de produits définis dans l'annexe ci-après.

Conformément à l'article 40 – II du code des marchés publics, l'Avis d'Appel Public à la Concurrence (AAPC) est publié sur Internet (www.apasp.com), et est transmis sur demande des fournisseurs.

Le marché est composé de 4 lots distincts, cumulables ou non.

2- Présentation de l'offre :

L'offre doit être transmise au

Collège PAUL ELUARD
Intendance
269c rue SALVADOR ALLENDE
59830 Cysoing
Tél. : 03 20 61 93 13 Fax. : 03 20 61 93 19

L'offre sera présentée sous pli portant l'indication du présent appel d'offres « Accord-cadre pour le marché de fruits et légumes frais + frites précuites ».

La personne à contacter pour tout renseignement est :

Monsieur TRENTESAUX Intendant du Collège
Tél. 03 20 61 93 13

3- Procédure de consultation :

La procédure de consultation (appel d'offres) retenue pour le présent marché est l'accord-cadre conformément, notamment, aux articles 1er, 76 et 77 du Code des Marchés Publics (CMP) qui établit les termes régissant les marchés à procédure adaptée (MAPA) en application des articles 28 à 42 du même code (CMP), issu du décret n° 2006-975 du 1er août 2006, modifié par les décrets 2007-1850 du 26 décembre 2007, 2008-1334 du 17 décembre 2008 et 2008-1356 du 19 décembre 2008.

La présente procédure est régie par le Code des Marchés Publics et son environnement réglementaire (décret 2006-975 du 1er août 2006 ; circulaire explicative du 3 août 2006 ; l'arrêté du 28 août 2006 relatif aux spécifications techniques des marchés et des accords-cadres ; code pénal, art. 432-10, 432-11, 432-12, 432-14 ; Code du Commerce,).

4- Documents contractuels :

Le marché est constitué par les documents suivants, par ordre de priorité décroissant :

- Les bons de commandes.
- Le présent cahier des clauses administratives et techniques particulières d'appel d'offres fournitures et services valant CCAP et CCTP dont l'exemplaire gardé aux archives du Collège Paul Eluard fait seul foi.
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009 qui, notamment, aidera le règlement des litiges éventuels.
- Le règlement particulier d'appel d'offres.

5- <u>Constitution du marché, régi par accord-cadre :</u>

Les besoins du marché sont détaillés en annexe 1.

Il est souhaitable de proposer plusieurs marques pour un même type de produits.

6- <u>Durée du marché :</u>

La consultation collective porte sur la fourniture, du 1er janvier 2010 au 31 décembre 2010 des produits dont la nature, les quantités, les unités de mesure, le conditionnement et le rythme de livraisons sont précisés d'une part en annexe 1, et lors de l'établissement du bon de commande d'autre part.

A deux reprises, le pouvoir adjudicateur peut reconduire le marché, régi par accord-cadre, d'une année (maximum 3 ans au total) à compter du 1er janvier 2011 ou de sa date de notification si elle est postérieure.

7- <u>Conditions de livraison :</u>

Les jours et fréquence de livraison sont : 5 jours par semaine sans minimum de livraison.

Les livraisons se feront le matin, **entre 7h00 et 11h00**. Toutefois, un arrangement concernant les horaires et jours de livraison pourra être négocié individuellement entre le fournisseur et le responsable des achats de l'établissement ; (ces rapports purement privés sont à discuter entre les deux partenaires qui en supportent chacun les responsabilités).

La commande de l'établissement doit être passée au minimum 24 heures avant la livraison souhaitée.

En principe, les bons de commande seront adressés par télécopieur au fournisseur.

Les commandes passées par téléphone pourront être confirmées par télécopie (à la demande du fournisseur).

Le fournisseur précisera dans son offre les restrictions par rapport aux délais de commande ci-dessus et jours de livraison indiqués.

La personne habilitée à signer les bons de commande est le gestionnaire de l'établissement.

Mentions figurant obligatoirement sur le bon de commande au fournisseur :

- Nom et adresse de l'établissement ;
- Nom et adresse du fournisseur ;
- Quantité et nature des marchandises à livrer ;
- Le grammage ;
- Le prix unitaire HT Franco ;
- Le jour de livraison souhaité. .

En cas d'utilisation de sur emballages, ceux-ci seront prêtés et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation en nombre sans facturation.

8- <u>Garantie technique et assurance du titulaire :</u>

a) **Sécurité :** Le titulaire du marché s'engage à respecter les règles de sécurité, normes françaises et européennes, le code du travail. Il s'engage à ne pas fournir de produits reconnus dangereux dans une utilisation normale, ni reconnus pour causer des allergies sur les utilisateurs.

b) **Responsabilité :** Le titulaire assume la responsabilité liée à une mauvaise qualité reconnue de ses produits livrés et utilisés conformément au mode d'emploi. Dans le cas de dommages causés aux personnes ou aux biens, il lui appartient de réparer les dits dommages.

c) **Assurance :** Le titulaire du marché doit avoir souscrit un contrat d'assurance en cours de validité garantissant les connaissances pécuniaires de la

responsabilité civile qu'il peut encourir en cas de dommages corporels et/ou matériels causés aux tiers ou à l'établissement à l'occasion de l'exécution de la prestation. Il doit produire à toute demande de la personne responsable du marché une attestation de son assureur indiquant la nature, le montant et la durée de la garantie.

9- <u>Généralités :</u>

a) L'hygiène des produits végétaux :

- Arrêté du 13 mars 1992 modifié, relatif au contrôle micro biologique des produits végétaux ou d'origine végétale (JO des 07.04.92 et 01.03.97).
- Arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO des 01.06.97 et 10.08.99).
- Guide des bonnes pratiques hygiéniques des plats préparés réfrigérés, élaboré par le Synafap (B.O.C.C.R.F. du 06.09.91).
- Décision GPEM/DA n° F7-94 relative aux pommes de terre pré frites fraîches.
- Arrêté du 06 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28.07.98).
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine (JO des 04.05.91, 19.01.99 et 28.03.99).

b) Les conditions de transport et d'entreposage :

- Arrêté du 06 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28.07.98).
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06.08.98).

Le candidat s'engage à accepter éventuellement la visite de ses locaux par une personne mandatée par l'établissement.

c) L'étiquetage et la présentation :

L'emploi de la langue française :

- Décret n° 95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emploi de la langue française (JO du 05.03.95).
- Arrêté du 18 juin 1935 déterminant les indications à porter sur les colis de fruits et légumes pour permettre de les identifier (JO du 20.06.35).
- Le code de la consommation (articles n° R-112-1 à R-112-33) en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et adopté par la section technique de la C.C.M. (Commission Centrale des Marchés) le 08 février 1999.
- Le règlement intérieur (CEE) N° 2092/91 du Conseil Européen du 24 juin 1991 relatif au mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ;

- L'indication des conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;
- Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;
- La mention « conditionnement sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage ;
- L'identification du lot de fabrication.

Toutefois, lorsque des denrées alimentaires préemballées sont destinées à être livrées aux Collectivités, ces mentions peuvent figurer sur les documents d'accompagnement, à l'exception de la dénomination de vente, la date de consommation et l'identification du responsable.

d) Textes de référence pour les fruits et légumes frais :

Normes techniques :

- Décret 97-1107 du 24 novembre 1997, pris en application du code de la consommation en ce qui concerne les normes de commercialisation et le contrôle des fruits et légumes (JO du 29.11.97).
- Décision GPEM/DA n° F1-77 du 27.01.77, spécifiant les conditions de réception des fruits et légumes frais.

La qualité :

- Loi du 29 juin 1934 tendant à assurer la loyauté du commerce des fruits et légumes et à réprimander la vente de fruits véreux (JO du 01.07.34).
- Décret n° 55-1126 du 19 août 1955 modifié, concernant le commerce des fruits et légumes (JO des 23.08.55 et 21.12.84).
- Décret n° 83-798 du 07 septembre 1983 modifié, relatif à la commercialisation de certains fruits et légumes soumis à des règles rendues obligatoires dans la circonscription d'un Comité Economique Agricole Agréé (JO des 09.09.83 et 30.03.93).
- Arrêté du 20 juillet 1956 modifié, relatif au commerce des fruits et légumes (JO des 09.08.56 et 27.09.66).
- Avis du Conseil National de l'Alimentation n° 12 du 29 avril 1993 relatif aux consommateurs et à la qualité dans la filière des fruits et légumes (B.O.C.C.R.F. du 19.06.93).

Les produits de traitement :

- Arrêté du 20 juillet 1956 modifié, relatif au commerce des fruits et légumes (cf. art. 3 et 6) – (JO des 09.08.56 et 27.09.66)

Les résidus de pesticides :

- Arrêté du 05 août 1992 modifié, relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale (JO des 22.09.92, 17.07.94, 05.12.96, 29.09.98 et 07.10.98, 13.10.00 et 04.04.01).

e) Textes de référence pour les pommes de terre (blanchies, pré frites) et les produits de 4ème gamme :

Toutes réglementations ou recommandations concernant d'une part l'état brut des pommes de terre de consommation dont les frites fraîches pré cuites et pommes de terre épluchées blanchies sont issues ; et, d'autre part celles qui se rapportent au critère qualité Fruits frais dont la salade de fruits est issue sont applicables et notamment :

- Le Guide des bonnes pratiques hygiéniques des végétaux crus prêts à l'emploi (édition de novembre 1996).

- L'arrêté du 03.03.97 modifié, relatif au commerce des pommes de terre primeur et des pommes de terre de conservation (dispositions concernant la qualité, le calibrage, la présentation et le marquage (JO du 26.03.97).
- La décision GPEM/DA n° F3-77 du 27 janvier 1977 fixant les conditions de réception des pommes de terre de consommation.
- La décision GPEM/DA n°F1-77 du 27 janvier 1977 fixant les conditions de réception de fruits et légumes frais.

f) Détermination de la qualité ou de la catégorie et de la présentation de la marchandise :

La qualité (ou catégorie) et la présentation sont celles précisées sur le bon de commande.

En absence de ces informations, le fournisseur retenu proposera la marchandise aux calibrages et catégories les plus courantes (cours moyen de la Mercuriale de référence).

10- <u>Modalités d'exécution du marché :</u>

Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande. Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre en récipients ou emballages, des fruits et légumes, dont les lots présenteraient les caractéristiques du fardage, c'est-à-dire dont la partie apparente ne correspondrait pas, notamment comme calibre, forme, aspect, espèce ou variété, à la composition moyenne de la marchandise.

Les fruits et légumes doivent être aux conditions suivantes :

- Propres : c'est-à-dire exempts de toutes souillures, notamment de terre, résidus d'engrais ou de produits de traitement.
- Sains : dépourvus d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture, de tares causées par le gel, le soleil ou les intempéries.
- Sans goût ni odeur anormaux.
- De première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation normale dans les 48 heures à compter de la livraison, sauf accord préalable entre les parties. Pour une consommation plus longue ou plus courte, celle-ci devra être notifiée sur le bon de commande.
- Etre entiers : dépourvus d'humidité extérieure.

Pour chaque livraison, les fruits et légumes devront être d'une espèce de même provenance, d'une même variété. Ils seront homogènes et présenteront les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

Le fardage est interdit à tous les stades de la commercialisation.

a) Opérations de vérification et de réception :

Elles sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 18 à 21 du C.C.A.G.

Les deux vérifications qualitative et quantitative, sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison, en présence du livreur, par le responsable de la réception de notre établissement qui peut se faire assister par toute personne de son choix. Pourra également y assister tout expert ou fonctionnaire requis par l'administration.

Le véhicule de livraison doit entrer dans l'enceinte du secteur restauration.

Le chauffeur devra rester le temps nécessaire pour compter l'ensemble des colis.

b) La vérification qualitative porte sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté et température) ;
- L'homogénéité de la livraison ;
- La présentation ;
- Le conditionnement et l'étiquetage ;

- La conformité du produit par rapport à la commande ;
- La conformité aux prescriptions du CCTP, aux normes, règlements et décisions du GPEM/DA.

c) Vérification qualitative non conforme :

Il y a toujours et systématiquement rejet en cas de fraude avérée ou lorsqu'il est établi que les produits sont impropres à la consommation.

Si le produit ne répond pas aux satisfactions du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions déterminées par le présent cahier, il peut être refusé et doit alors être remplacé dans les 24 heures sur mise en demeure verbale du titulaire par la personne responsable du marché ou de son représentant. Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne responsable peut admettre le produit avec réfraction du prix déterminé d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

d) La vérification quantitative porte sur :

Les quantités livrées et facturées au regard des bons de livraison.

Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré dans les 12 heures. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG relatifs à l'exécution de la fourniture au frais du titulaire, et le cas échéant à la résiliation à ses torts, du marché.

Si au cours d'une année l'établissement était amené à faire procéder à 5 saisies ou procédures semblables minimum, il se réserve le droit de résilier le marché par lettre recommandée avec accus é de réception, sans mise en demeure préalable et sans indemnité, en dérogation à l'article 24 du CCAG.

e) Contrôle des températures par l'Etablissement :

En présence du chauffeur à l'ouverture des portes du véhicule, le responsable de la réception contrôle la température du camion et des colis.

Si la température constatée est de 1 (*un*) degré supérieure à la température maximale, fixée par l'arrêté ministériel du 01.02.74 modifié, l'établissement peut refuser la marchandise et se retourner contre le fournisseur pour obtenir une nouvelle livraison conforme, dans les 24 heures ou lui faire payer le surcoût d'un approvisionnement rendu franco de port chez un concurrent (cf. art. 32 CCAG).

11- <u>Détermination du prix :</u>

a) L'unité monétaire du marché est l'Euro.

b) Le prix remis, **toutes taxes comprises hormis la TVA**, comprend la livraison des fournitures et prestations de services faisant l'objet de l'avis d'appel public à la concurrence.

c) Pour la salade de fruits frais, les légumes de 4ème gamme, les pommes de terre et les frites fraîches pré cuites : les prix seront révisables tous les six mois, sous réserve que l'indice de référence varie de plus ou moins 5%. Le titulaire informe le pouvoir adjudicateur de cette actualisation, **15 jours à l'avance** (art. 18 du CMP).

La formule d'actualisation est :

$$Pn = Po * (In / Io)$$

où ***Pn*** est le nouveau prix applicable, ***Po*** est l'ancien prix appliqué, ***In*** est l'indice INSEE d'identifiant 1503462 à la date de modification tarifaire et ***Io*** est ce même indice connu au 1er janvier 2010 ou à la date de la précédente actualisation.

Pour les fruits et légumes frais, le prix sera basé sur le cours moyen de la Mercuriale du M .I.N. de Lomme auquel sera appliqué le rabais ou la majoration en %.

d) Le pourcentage proposé dans l'appel d'offre (rabais ou majoration) sera fixé pour toute la durée du marché.
e) Une proposition de remise à déterminer sur le catalogue des produits peut être proposé à l'établissement (hors promotion).

12- <u>Règlement de la facture :</u>

Il ne sera fait aucune avance ni acompte au titre du présent accord-cadre pour les marchés.

Le paiement s'effectue selon les règles de la comptabilité publique, par virement. Les factures, établies en un original et deux copies, porteront les mentions légales, dont le R.I.B., le RCS ainsi que la référence au présent accord-cadre accompagné du n° du bon de commande.

Le comptable assignataire est l'agent comptable du Collège Paul Eluard de Cysoing.

Le délai de paiement des sommes dues au titre des marchés passés suite au présent accord-cadre est de 35 jours à compter de la date de réception du mémoire présenté par le titulaire dès l'exécution du service commandé. Le délai passera à 30 jours à compter du 1er juillet 2010, conformément au décret 2008-1550 du 31 décembre 2008.

La facturation devra être détaillée et séparée par familles de produits.

ANNEXE 1

REGLEMENT PARTICULIER D'APPEL D'OFFRES FOURNITURES ET SERVICES

Marchés publics de denrées alimentaires.
En application de l'article 377 du code des marchés publics.
Pour consultation collective : octobre 2009.

- **Critères d'attribution du marché :**

Les critères d'attribution, classés par ordre d'importance décroissante sont :

- Garanties professionnelles (assurances, notamment), financières, fiscales et judiciaires du candidat ;
- Conformité aux normes de sécurité et d'hygiène françaises (NF) et européennes (CE) ;
- Respect du cahier des clauses administratives (55%);
- Prix (30%) ;
- Prestations additionnelles (par exemple minimum commande, fréquence de livraison, délai de livraison, animations autour des fruits et légumes) (15%).

Tableau récapitulatif des besoins :

Lot 1 :	Légumes et fruits frais Salade de fruits frais	10.10
Lot 2 :	Légumes de 4ème gamme	10.09
Lot 3 :	Pommes de terre fraîches épluchées sous vide	10.10
Lot 4 :	Frites 6/6 pré cuites DLC 21 jours	10.09

- **Procédures de soumission au marché, sous la forme d'accord-cadre :**

- Le présent accord-cadre est destiné aux fournisseurs ayant répondu à l'avis d'appel public à candidatures publié sur Internet (www.apasp.com) ainsi qu'à ceux qui ont spontanément proposé leurs prestations.
- L'offre doit être transmise à Monsieur le Gestionnaire du Collège Paul Eluard 269c rue Salvador Allende 59830 CYSOING et reçue au plus tard le **09 novembre 2009**.
- L'offre sera présentée sous pli portant l'indication du présent appel d'offres **« Accord-cadre pour le marché de fourniture de fruits et légumes frais + frites précuites ».** Ne pouvant assurer la confidentialité informatique, les offres dématérialisées ne sont pas souhaitables.

Cahier des clauses et règlement, lu et approuvé : A , le / / 2009.

Cachet de l'entreprise **Signature du candidat** **Le pouvoir adjudicateur**
Du Collège Paul Eluard de Cysoing, EPLE,

JP DELEFORGE,
Autorisée par acte 06/09 du 17/02/2009.

ANNEXE 2

Article 43 et 44 du Code des marchés publics

Ne sont pas admises à concourir aux marchés publics les personnes physiques ou morales qui, au 31 décembre de l'année précédent celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation :

- N'ont pas souscrit les déclarations leur incombant en matière fiscale et sociale, ou n'ont pas effectué le paiement des impôts et cotisations exigibles à cette date.
- Sont en état de liquidation judiciaire ou dont la faillite personnelle a été prononcée.
- N'ont pas respecté l'obligation définie à l'article L.323-1 du Code du Travail.
- Ont fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour trafic de stupéfiants, escroquerie, abus de confiance, blanchiment simple ou aggravé, terrorisme, corruption active et trafic d'influence commis par des particuliers, entraves à l'exercice de la justice, corruption active des fonctionnaires, faux, association de malfaiteurs.

Article 46 du Code des marchés publics

Le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le marché produit :

- L'acte d'engagement daté et signé (DC8).
- Le cahier d'appel d'offre daté et signé.
- Déclaration du candidat, la déclaration de non condamnation, de non liquidation judiciaire, de non faillite personnelle, la déclaration de non redressement judiciaire ou, au cas, l'avis de procédure, la déclaration de légalité vis-à-vis de l'emploi des travailleurs handicapés. (DC5)
- Le justificatif d'inscription au registre du commerce, au répertoire des métiers ou équivalent.
- Le formulaire DC6 de la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, relatif à la lutte contre le travail dissimulé en application des arrêtés du 28 août 2006 et des articles L8221 et L8222 du Code du Travail.
- Les pièces mentionnées à l'article R.324-4 du Code du Travail (*travail non déclaré*)
- La preuve d'une assurance pour risques professionnels.
- Eventuellement, la lettre de candidature et d'habilitation par les sous traitants (DC4).

Lien pour télécharger les documents DC :
http://www.bercy.gouv.fr/formulaires/daj/daj_dc.htm

ANNEXE 3

Lot 1 - Légumes et fruits frais - Salade de fruits frais (10.10)				
Descriptif du produit	**Origine ou marque**	**mesure**	**Prix unit. ht**	**Remarques**
Légumes et fruits frais				
Salade de fruits frais				
Lot 2 - Fruits, légumes, préparations réfrigérées 4ème catégorie (10.09)				
Descriptif du produit	**Origine ou marque**	**mesure**	**Prix unit. ht**	**Remarques**
Batavia 4 / gamme		Kg		
Betteraves rouges cuites		Kg		
Carottes en bâtonnets cuites		Kg		
Céleri boule 4 / gamme		Kg		
Chou rouge émincé		Kg		
Chou blanc émincé		Kg		
Cocktail de fruits frais		Kg		
Compote de pommes tradition		Kg		
Concombre émincé		Kg		
Échalote émincée		Kg		
Frisée 4 / gamme		Kg		
Mâche 4 / gamme		Kg		
Mélange Carnaval		Kg		
Mélange Farandole		Kg		
Mélange Harmonie		Kg		
Mélange Hollande		500 gr		
Mélange Incas		Kg		
Panaché de crudités		Kg		
Pommes de terre en quartiers cuites		Kg		
Persil haché		Kg		
Pommes en cubes		Kg		
Pommes en quartiers		Kg		
Salade américaine		Kg		
Salade catalane		Kg		
salade chinoise		Kg		
Salade Coleslaw		Kg		
Salade composée		Kg		
Salade fraîcheur		Kg		
Salade Iceberg		Kg		
Salade mélangée		Kg		
Salade Mixe		Kg		
Salade nantaise		pièce		
Salade provençale		pièce		
Lot 3 - Pommes de terre fraîches épluchées sous vide (10.10)				
Descriptif du produit	**Origine ou marque**	**mesure**	**Prix unit. ht**	**Remarques**
Pommes de terre fraîches épluchées sous vide		Kg		
Lot 4 - Frites pré cuites DLC 21 jours (10.09)				
Descriptif du produit	**Origine ou marque**	**mesure**	**Prix unit. ht**	**Remarques**
Frites 6/6 pré cuites DLC 21 jours		Kg		
Frites 7/7 pré cuites DLC 21 jours		Kg		